

Kartoffelmarkt GmbH Am Feldrain 7 , 18437 Stralsund

**Produktspezifikation Weißkrautsalat**

Produktgruppe	Salate-Küchenfertig			
Produktname	Weißkrautsalat			
Artikelnummer	40161			
Beschreibung	Zutaten: Weißkohl, Zucker, Salz, Essigessenz			
	Weißkohl maschinell geschält und geschnitten (Schnittgröße 1,2mm), optische Nachkontrolle			
	Herstellung des Salates maschinell durch Mischer, Abpackung durch Mitarbeiter			
Abpackungsgröße in kg	2kg (Klappbox)	5kg (Eimer)		
Verpackungsart	je nach Abpackung Klappbox bzw. Eimer			
	Durch die verwendeten Verpackungsmaterialien bestehen unter den gegebenen Lagerungs- und Verwendungsangaben keine Risiken in Bezug auf Sicherheit und Verzehr der Produkte.			
Lagertemperatur	4°C - max. 7°C			
Haltbarkeit	3 Tage			
Zusatzstoffe gemäß LMKV	-			
Allergene gemäß LMKV	-			
Bemerkung zu Allergenen	Die Deklaration von allergenen Zutaten erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften. Kreuzkontaminationen in analytischen Mengen während der Verarbeitung können nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Die Rohstoffe und Verarbeitungsprozesse sind im Rahmen der HACCP-Analyse in Bezug auf Allergene untersucht worden.			
Fremdkörperanalyse	Sichtkontrolle durch Mitarbeiter, Metalldetektor			
sensorische Eigenschaften (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Sehr fein geschnittener Salat, Farbe: arttypisch für Weißkohl , Geschmack: arttypisch; feste und knackige Konsistenz			
	Nährwert je 100g Produkt (geschält, frisch)			
	kcal	85,18	Kohlenhydrate in g	19,31
	kJ	356,30	davon Ballaststoffe in g	2,37
	Wasser in g	74,29	Eiweiße in g	1,10
			Fette in g	0,16
Mikrobiologie	Der mikrobiologische Status der verwendeten und verarbeiteten Produkte entspricht den allgemeinen Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie			
Gentechnik	Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder Zutaten, die aus GVO hergestellt werden.			
Gewährleistung der Angaben	Zum einen können aus produktionstechnischen Gründen geringe Schwankungen im Bereich der hier angegebenen Daten auftreten. Desweiteren handelt es bei den verarbeiteten Produkten um natürliche Rohstoffe, welche üblichen Schwankungsbreiten unterliegen können (z.B. Sensorik, Nährstoffgehalt). Daher ist es im Einzelfall möglich, dass es im geringen, aber akzeptablen Maße zu Abweichungen der Angaben kommt. Aufgrund dessen und möglicher Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben nicht zu 100% garantiert werden.			

erstellt am: 02.10.2014

(Version mit älterem bzw. ohne Datum verliert automatisch Gültigkeit)

bestätigt durch:  Geschäftsführer Gernot Beske

Computerausdruck gültig ohne Unterschrift